

Bananen-Beeren-Gratin (4 Personen)

Für die Fruchtsauce:

- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g gemischte Beeren
- 2 Bananen

Für die Gratin-Masse:

- 2 Eier
- 2 EL + 2 EL Puderzucker
- 70 g Frischkäse
- 1-2 EL „rische´s Hibiskus-Zauber“
- 4 ofenfeste flache Gratin-Formen (Formen wie z. B. für Crème brûlée)

Zubereitung:

- Backofen auf 220°C Grillfunktion vorheizen.
- Für die Fruchtsauce Rohrzucker mit 2 EL Wasser aufkochen und direkt vom Herd nehmen.
- Zitronensaft und 2 EL Beeren hinzugeben und diese mit einer Gabel zerdrücken.
- Bananen schälen, in Scheiben schneiden, mit den restlichen Beeren zur Fruchtsauce geben und in vier ofenfeste Formen verteilen.
- Für die Gratin-Masse Eier trennen, Eiweiß mit 2 EL Puderzucker steif schlagen, Eigelb mit den restlichen 2 EL Puderzucker und Frischkäse cremig rühren.
- Eiweiß und „rische´s Hibiskus-Zauber“ unter die Eigelbcreme heben und auf den Früchten verteilen.
- Die Formen auf der obersten Schiene im Backofen goldbraun gratinieren, dabei ständig beobachten und sobald die Gratins goldbraun sind aus dem Ofen nehmen .
- Vor dem Servieren noch mit etwas Gewürzzucker bestreuen.